***Gâteau renversé ananas-coco***

***Pour un moule de 20cm de diamètre***

65g de sucre

1 noisette de beurre

6-7 tranches d'ananas assez fines

40g de beurre

60g de sucre

120g de farine

60g de cassonade

1 œuf

85ml de lait

1/2 cuil à café de bicarbonate

3 gousses de cardamome

3 cuil à soupe de coco râpée

Préchauffez le four à 200°C.

Coupez les tranches d'ananas en deux et retirez la partie centrale. Disposez-les en rosace dans le fond d'un moule à manquer que vous aurez pris soin de chemiser ou de beurrer.

Ouvrez les gousses de cardamome, prélevez les graines noires et écrasez-les dans un mortier.

Préparez un caramel en faisant cuire 65g de sucre à sec dans une casserole, quand le caramel est joliment coloré, ajoutez une noisette de beurre, laissez-le fondre, mélangez le caramel et versez-le dans le moule sur les tranches d'ananas et dans les parties laissées libres au fond du moule.

Préparez la pâte: Faites fondre le beurre.

Mélangez l’œuf et la cassonade, ajoutez le lait, la farine, le bicarbonate et le beurre fondu. Mélangez, incorporez la coco râpée et les graines de cardamome écrasées. Versez la pâte dans le moule sur les tranches de d'ananas et enfournez à 200°C et laissez cuire pendant 15-20 minutes selon votre four et la taille de votre moule.

Laissez refroidir avant de démouler.